THERMOS®

GRILLS FOR GREAT LIVING

THERMOS®

GOURMET™

series 700

4627163

Si vous avez des questions ou avez besoin d'une assistance durant l'assemblage, appelez le 1-800-387-6057.

MANUEL D'ASSEMBLAGE

Ce gril est exclusivement conçu pour l'usage extérier

Attention : Lisez et suivez tous les conseils de sécurité, instructions, d'assemblage et directives d'utilisation et d'entretien avant de procéder au montage de l'appareil et de l'utiliser pour la cuisson.

Installateur /assembleur : Ces instructions doivent être remises au consommateur.

À l'intention du consommateur : Conservez ce manuel pour future référence.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Le non-respect des instructions données par les fabricants peut résulter en des blessures et/ou des dommages matériels graves.**

⚠ ATTENTION

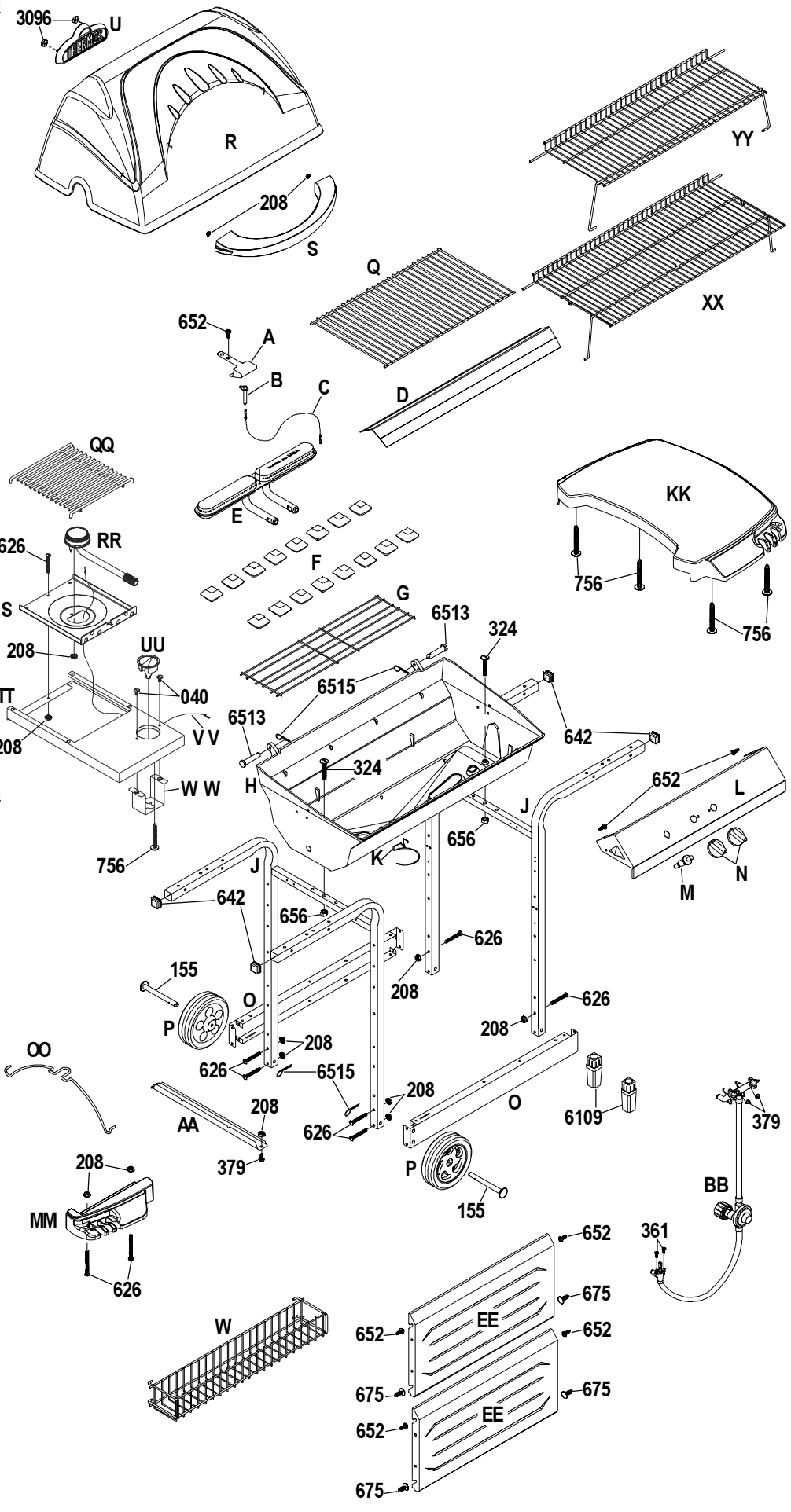
- **Certaines pièces comportent des parties tranchantes - particulièrement celles identifiées comme telles dans le manuel ! Au besoin, portez des gants de protection.**

4627163 / 0-4165088 (01-23-02)

Clé	Qté	Description	Nº de pièce
A	1	Boîte collectrice	4500208
B	1	Électrode	5156119
C	1	Fil d'allumeur	4153720
D	1	Barre d'égouttage Vaporiser	4156417
E	1	Ensemble brûleur	4505008
F	- - -	Briquettes	4158125
G	1	Grille à briquettes	4157101
H	1	Fond du gril	4581968
J	2	Pied	4502874
K	1	Crochet	5156607
L	1	Console	4525914
M	1	Allumeur	5156113
N	2	Bouton de commande	4154258
O	2	Rail	4502771
P	2	Roulette	4156956
Q	1	Grille de cuisson	4152739
R	1	Couvercle du gril	4580112
S	1	Poignée	4154474
U	1	Plaque logo/thermomètre	4157129
W	1	Panier à condiments	4155971
AA	1	Support de la bouteille	4502733
BB	1	Robinet/tuyau/détendeur	4524076
EE	2	Panneaux avant	4503880
KK	1	Tablette latérale	4154372
MM	1	Porte-outils	4154376
OO	1	Cerclage de la bouteille	4154195
QQ	1	Grille du brûleur latéral	4156376
RR	1	Brûleur latéral	5068011
SS	1	Cadre du brûleur latéral	4501705
TT	1	Corps du brûleur latéral	4525915
UU	1	Bouton du brûleur latéral	4154248
VV	1	Fil d'allumeur du brûleur latéral	5156109
WW	1	Support de robinet du brûleur latéral	4500209
XX	1	Warming Rack inférieur	4152124
YY	1	Warming Rack supérieur	4156448

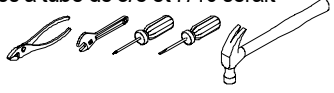
Sachets de quincaillerie

Clé	Qté	Description	Nº de pièce
040	2	#10-24x5/8 Vis autotaraudeuse	4080040
155	2	5/16 Boulon d'essieu	4080155
208	14	#10-24 Écrou hexagonal (keps)	4080208
264	1	#6x3/8 Vis autotaraudeuse	4080264
324	2	1/4-20x1-1/2 Vis à métaux	4080324
361	2	#6-32x3/8 Vis à métaux	4080361
379	3	#10-24x3/8 Vis à métaux	4080379
626	9	#10-24x1-3/4 Vis à métaux	4080626
629	2	#8x1/2 Vis autotaraudeuse	4080629
642	4	Embouts	4080642
652	7	#10x1/2 Vis autotaraudeuse	4080652
656	2	1/4-20 Écrou hexagonal	4080656
675	4	Pression	4080675
737	2	#10x1/2 Vis	4080737
756	5	#10x1-1/2 Vis	4080756
3096	2	3/16 Écrou	4153096
6109	2	Rallonges de pieds	4156109
6513	2	1/4x1-1/8 Cheville de charniére	4156513
6515	4	3/4 Axe de fixation	4156515



Avant de commencer le montage

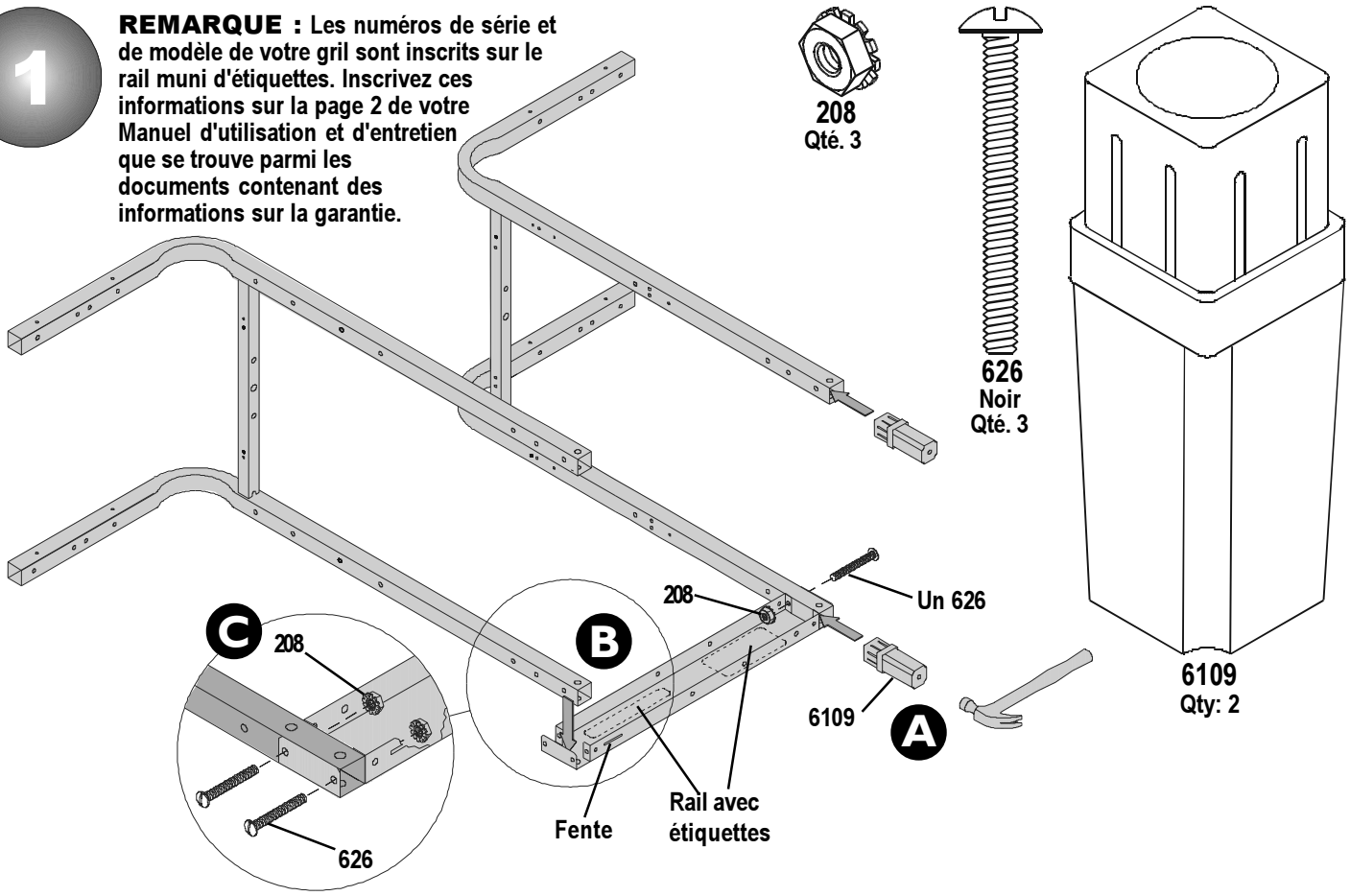
Pour monter le grill vous aurez besoin de 2 tournevis (plat et Philips®), d'un marteau, d'un paire de pince et d'une clé à molette. Deux clés à tube de 3/8 et 7/16 serait idéales.



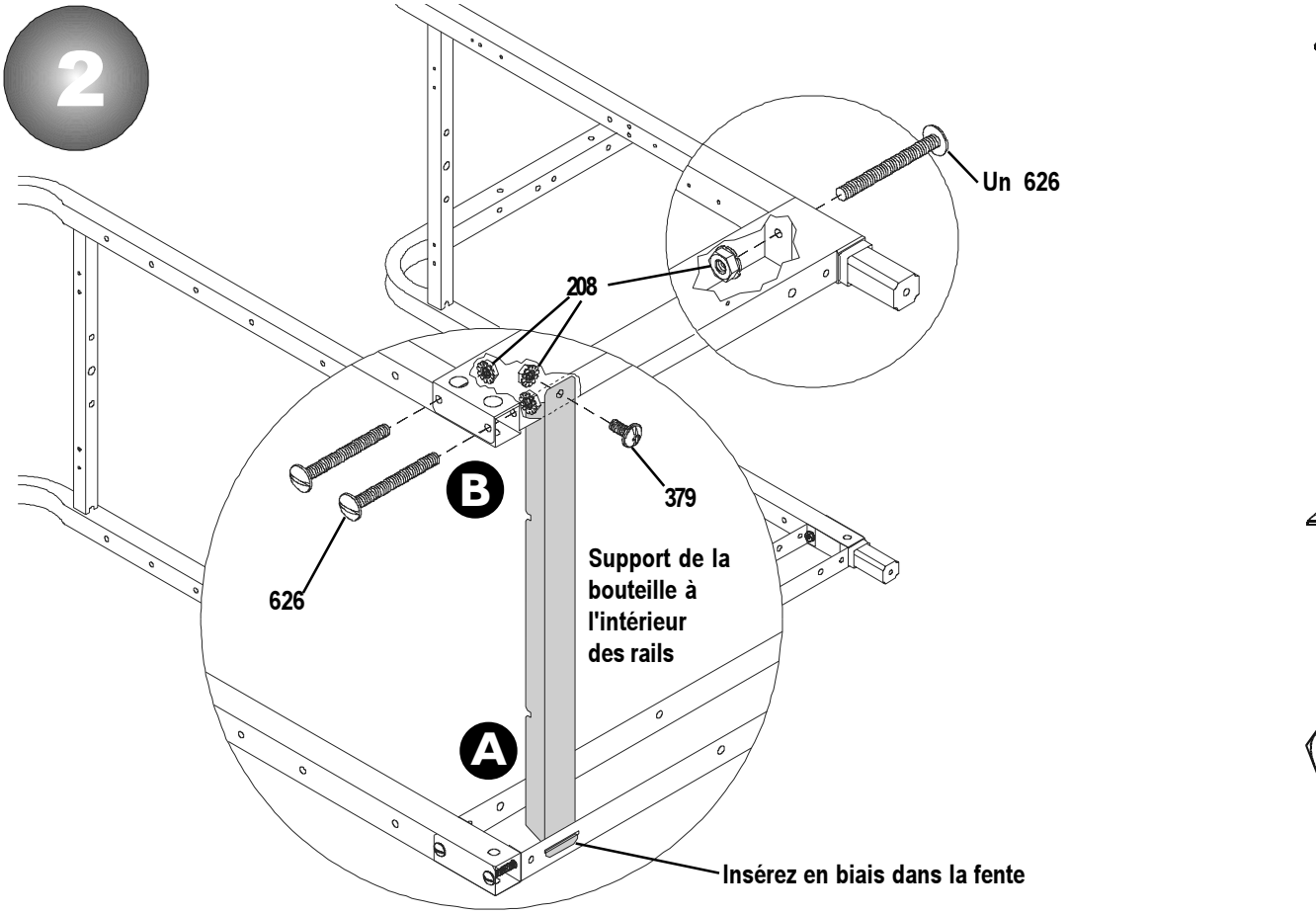
Assembly Instructions © 2002 W. C. Bradley Co., All Rights Reserved.

1

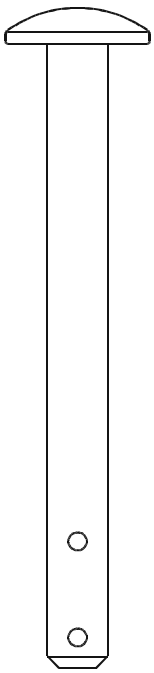
REMARQUE : Les numéros de série et de modèle de votre gril sont inscrits sur le rail muni d'étiquettes. Inscrivez ces informations sur la page 2 de votre Manuel d'utilisation et d'entretien que se trouve parmi les documents contenant des informations sur la garantie.



2

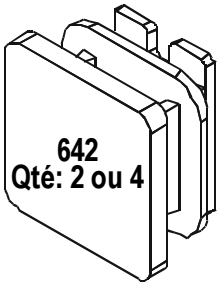


3

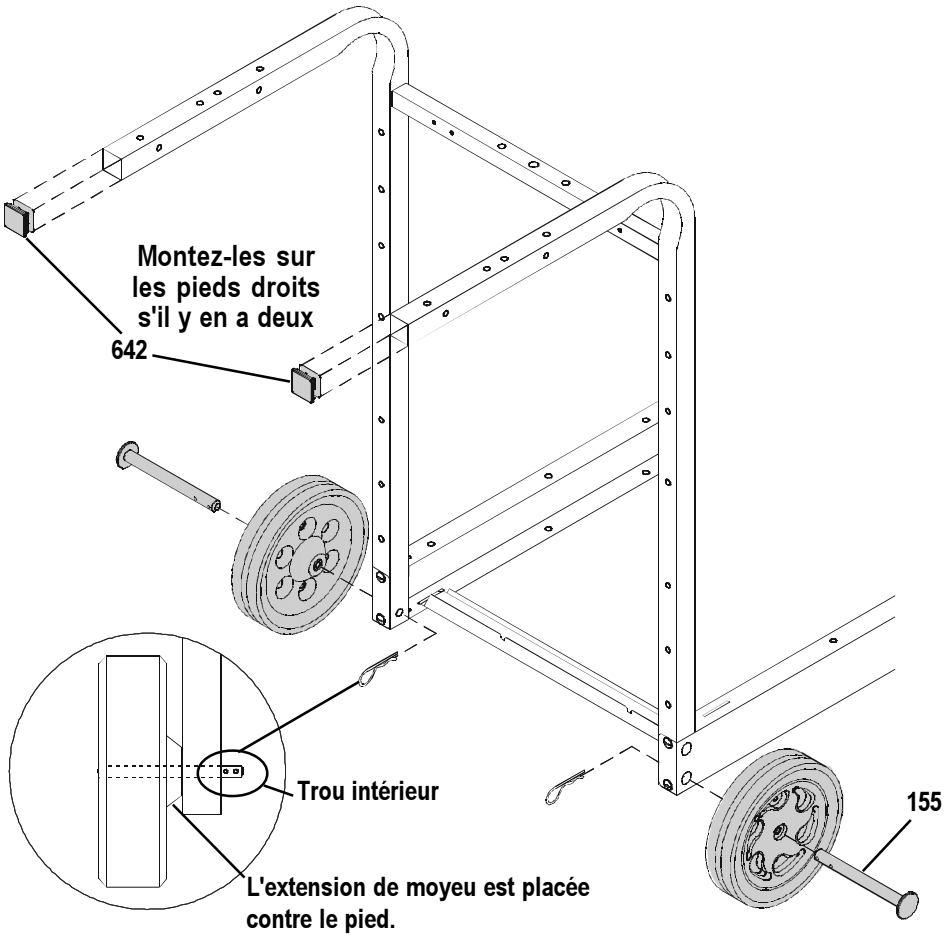


155
Qté. 2

6515
Qté. 2

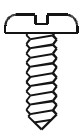


642
Qté: 2 ou 4

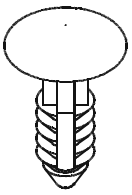


4

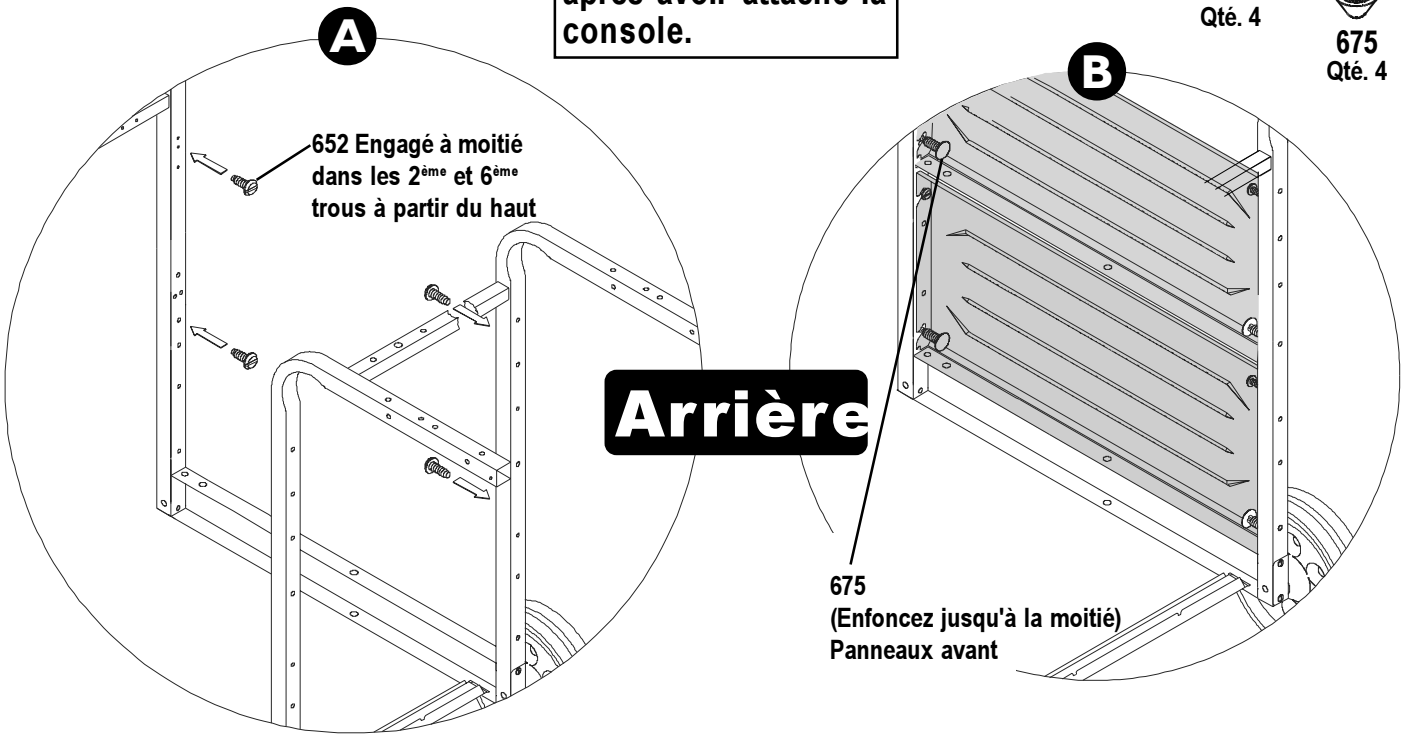
CONSEIL PRATIQUE : Serrez complètement après avoir attaché la console.



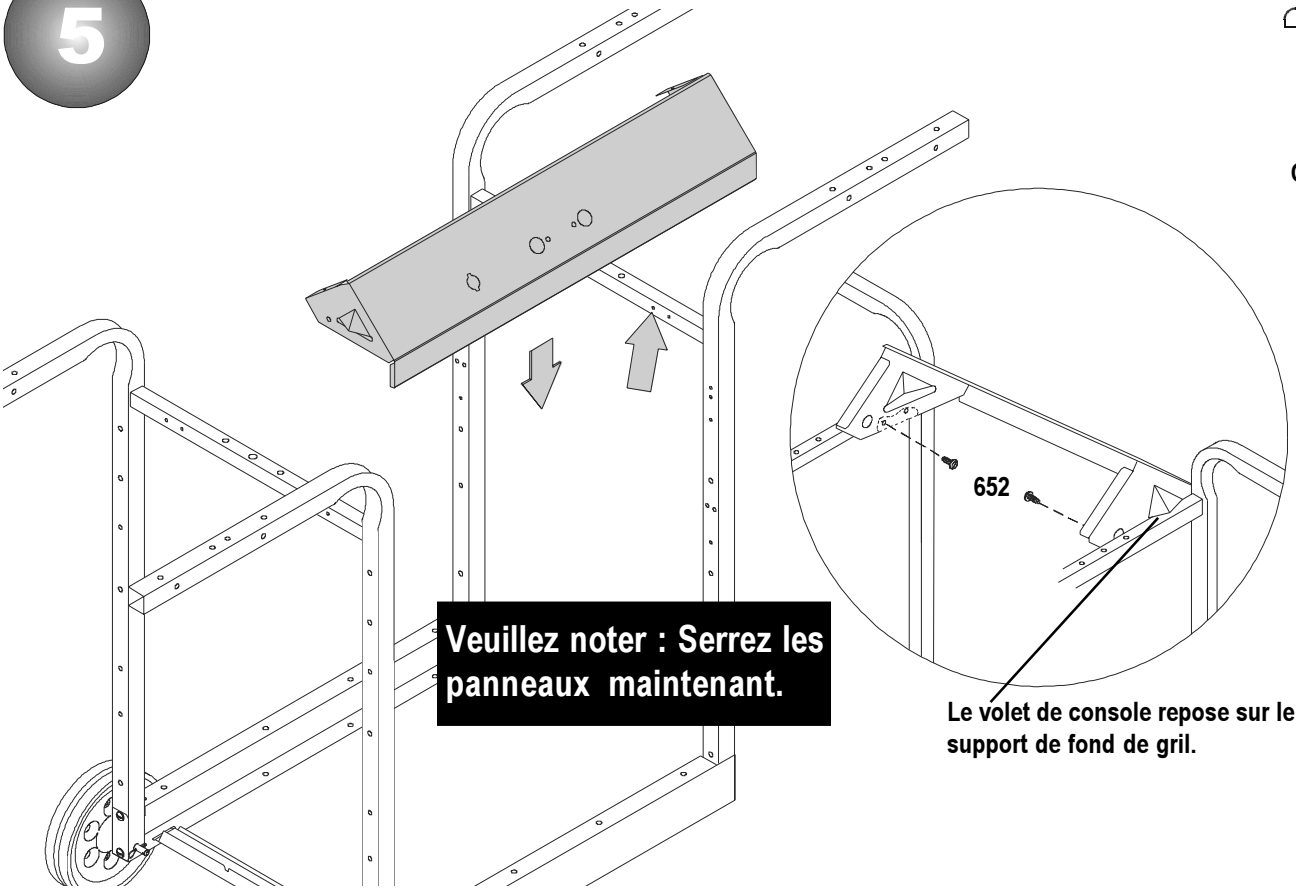
652
Qté. 4



675
Qté. 4

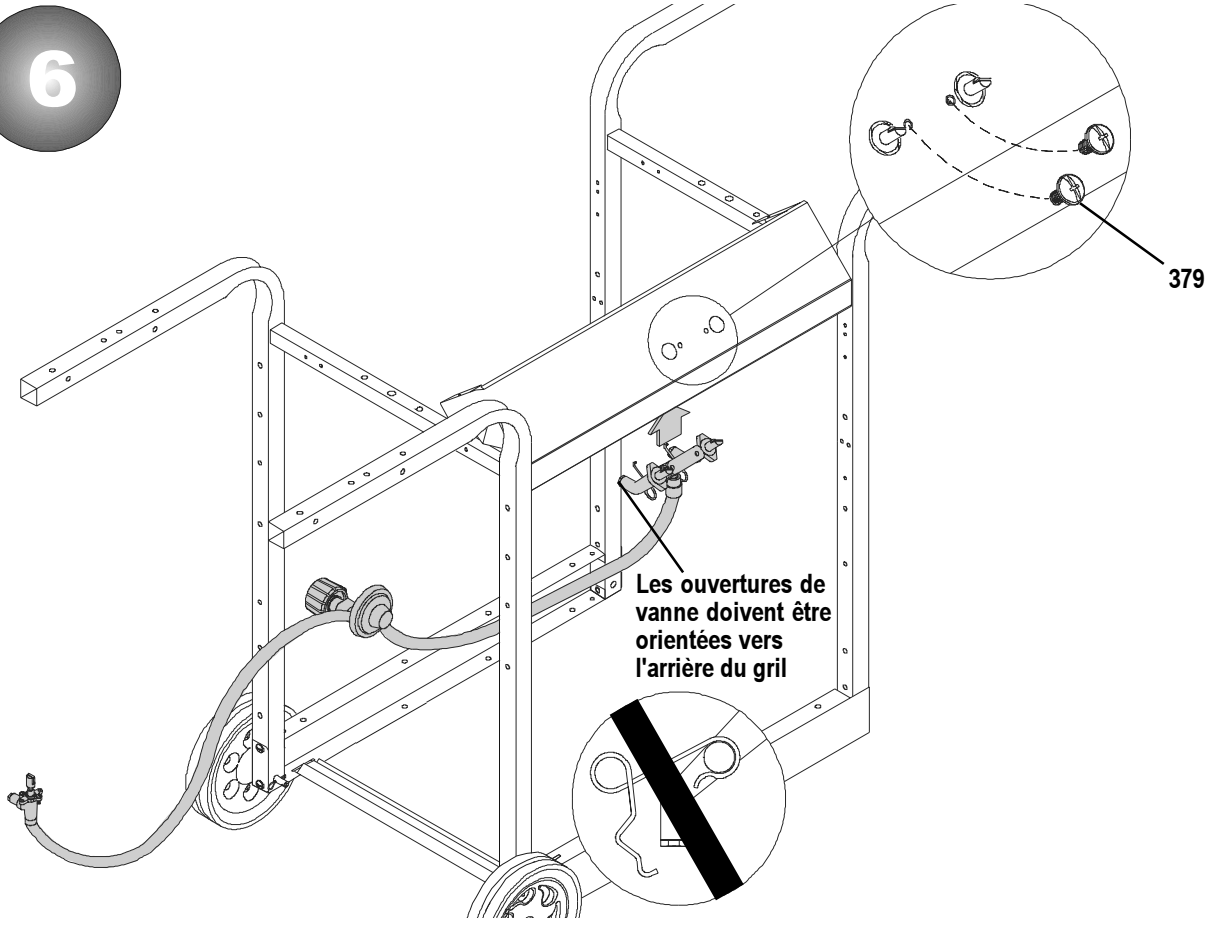


5



652
Qté. 2

6



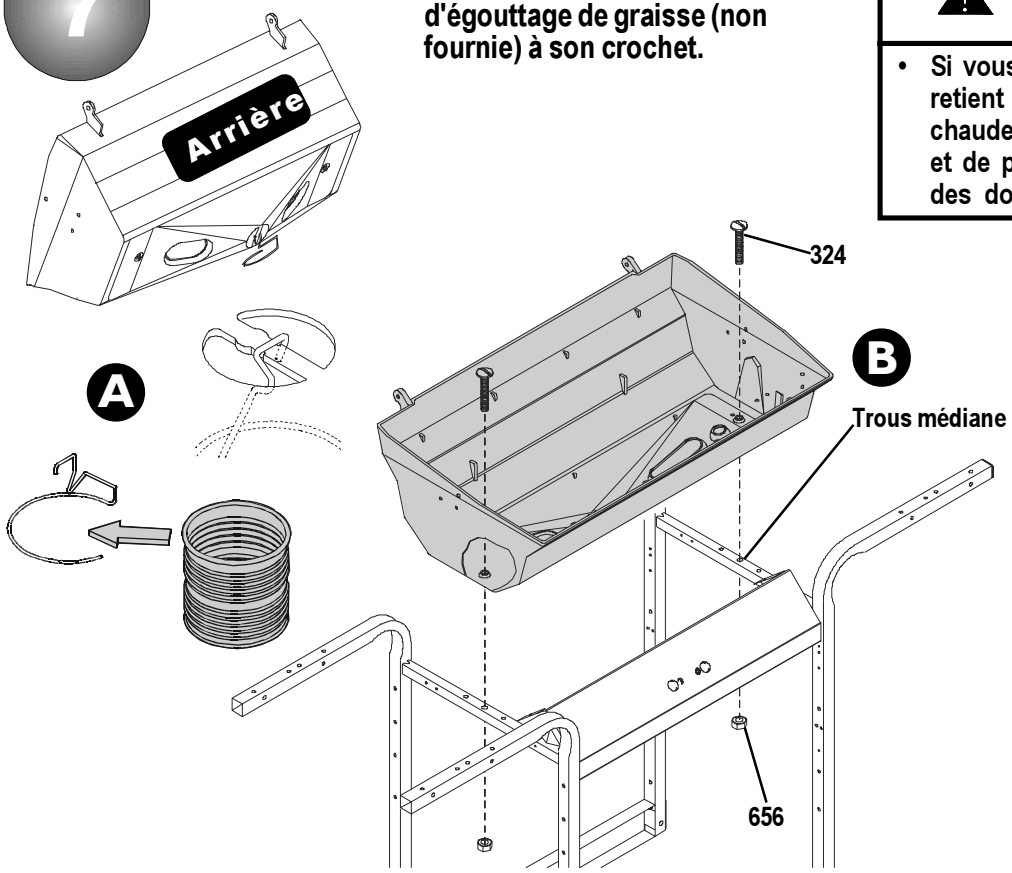
379
Qté. 2

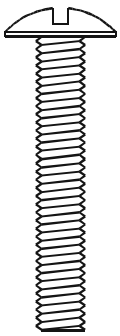
7

▲ **Pendez une boîte d'égouttage de graisse (non fournie) à son crochet.**

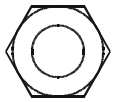
⚠ ATTENTION

- **Si vous n'installez pas le crochet qui retient la boîte d'égouttage, la graisse chaude risque de goutter du bas du gril et de provoquer un incendie ou causer des dommages matériels.**



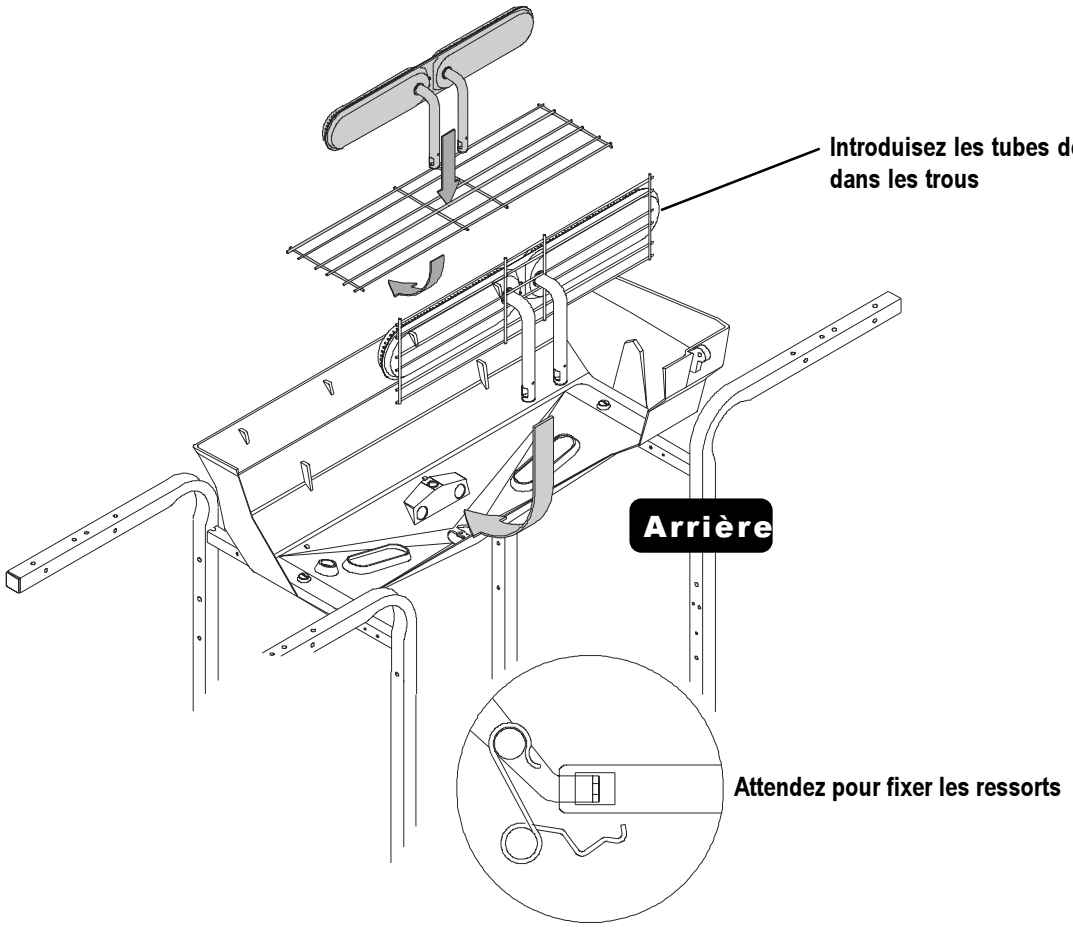


324
Qté. 2

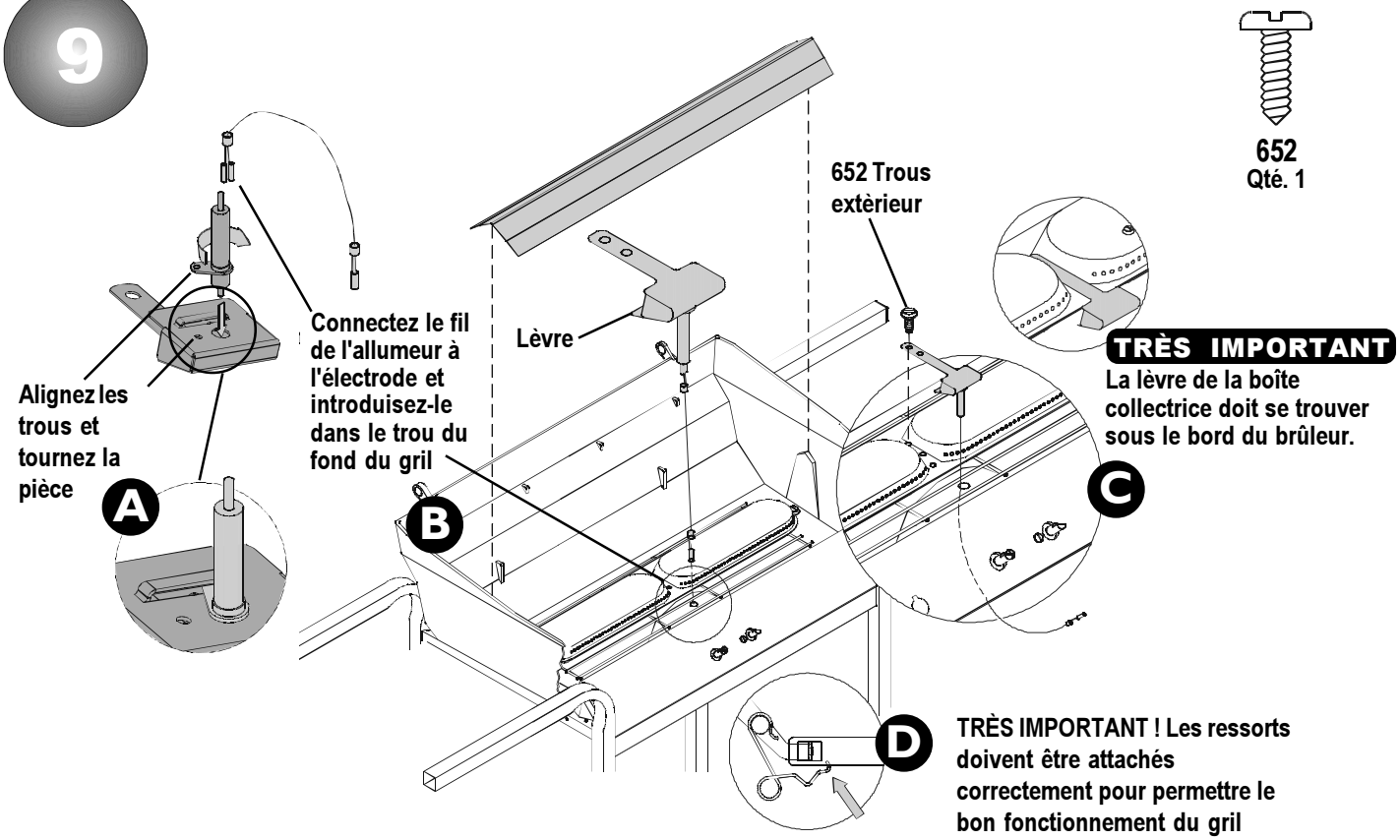


656
Qté. 2

8

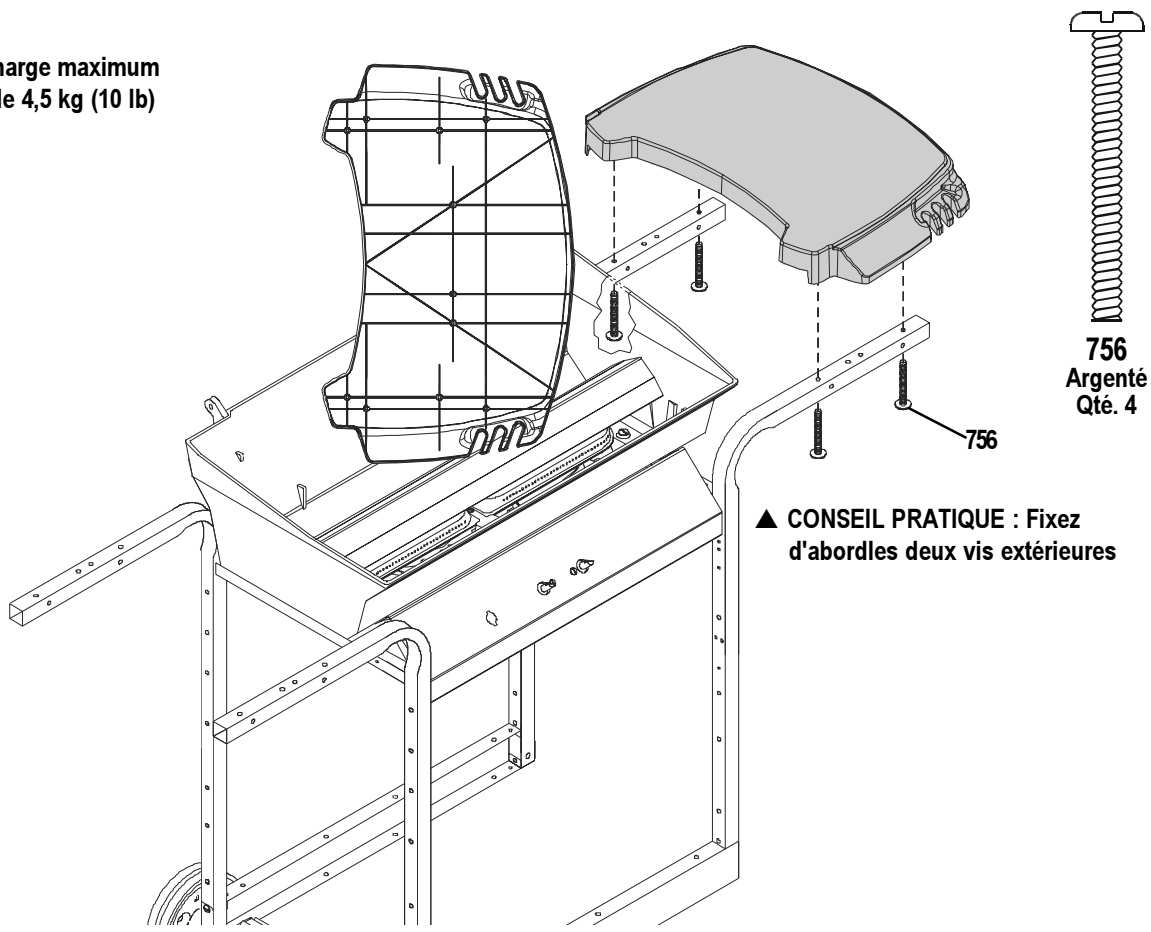


9

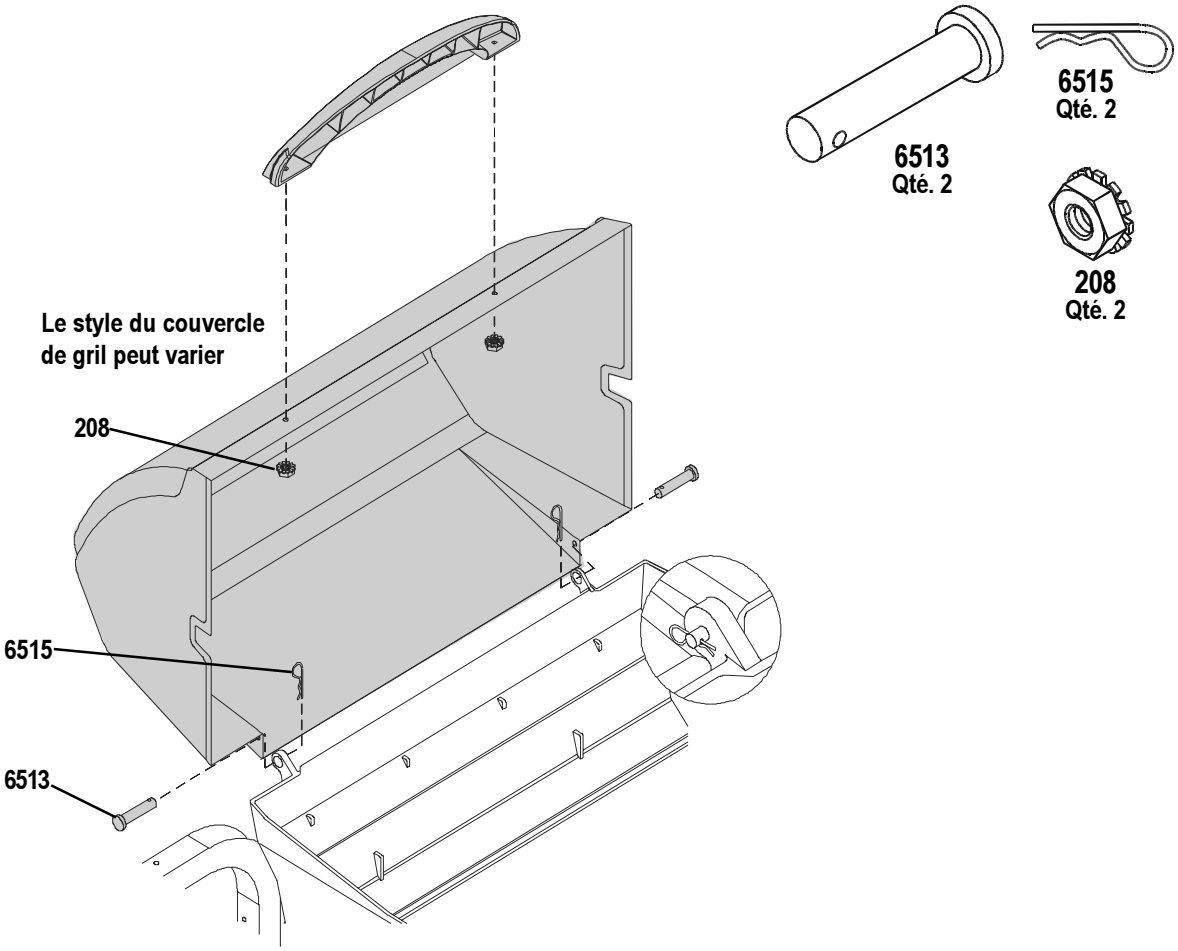

652
Qté. 1
652 Trous extèrieur
Lèvre
Connectez le fil de l'allumeur à l'électrode et introduisez-le dans le trou du fond du gril
Alignez les trous et tournez la pièce
A
B
C
D
TRÈS IMPORTANT
La lèvre de la boîte collectrice doit se trouver sous le bord du brûleur.
TRÈS IMPORTANT ! Les ressorts doivent être attachés correctement pour permettre le bon fonctionnement du gril

10

▲ La charge maximum est de 4,5 kg (10 lb)



11



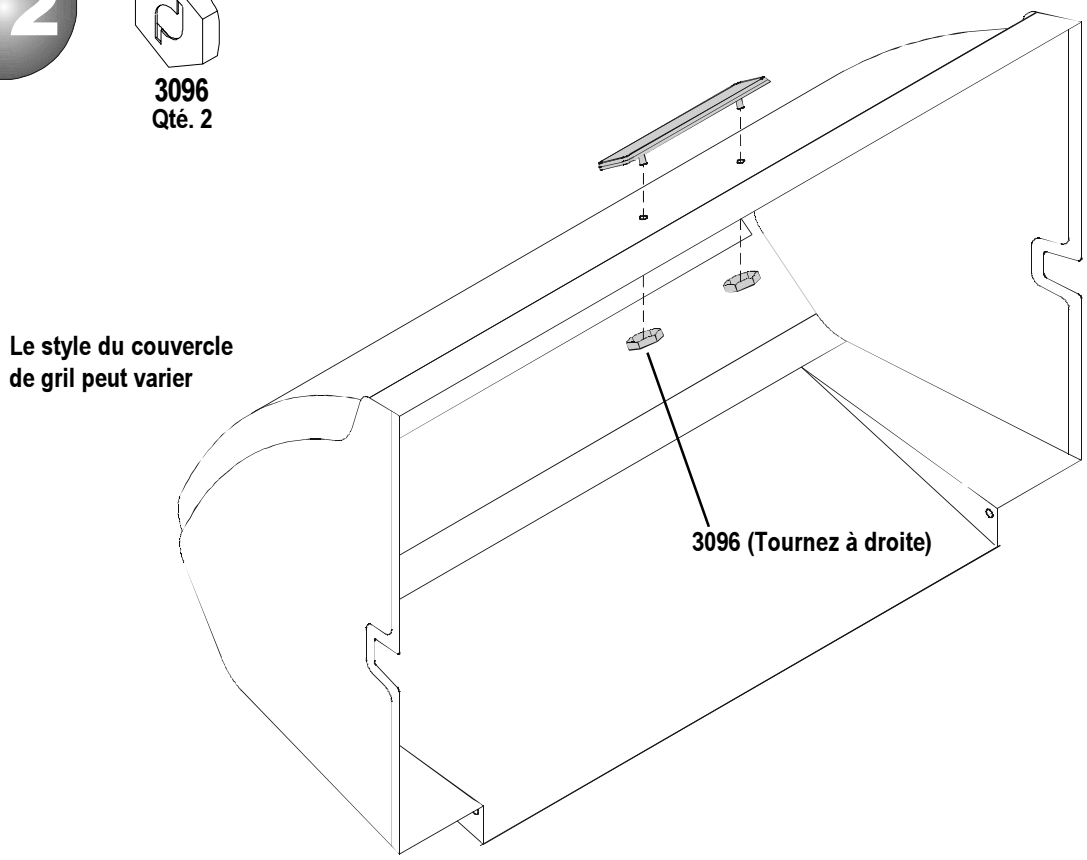
6513
Qté. 2

6515
Qté. 2

208
Qté. 2

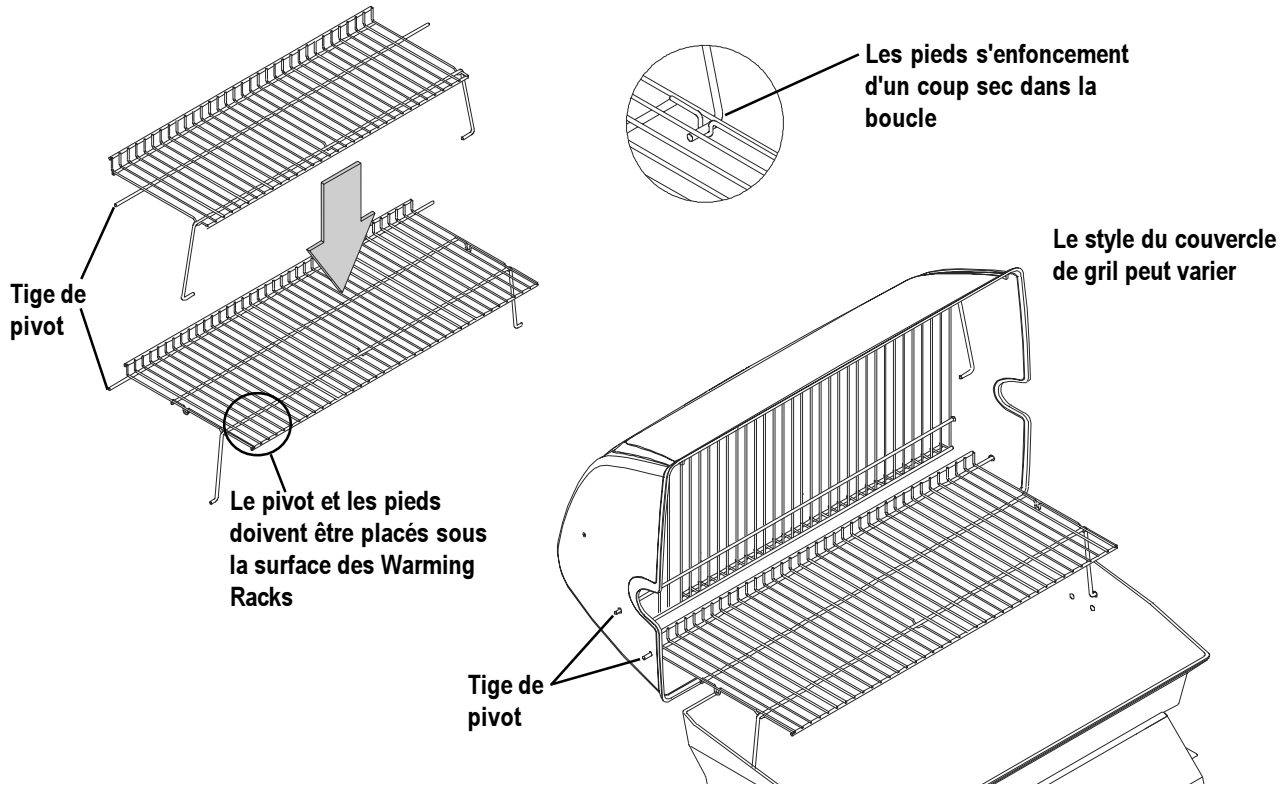
12

3096
Qté. 2

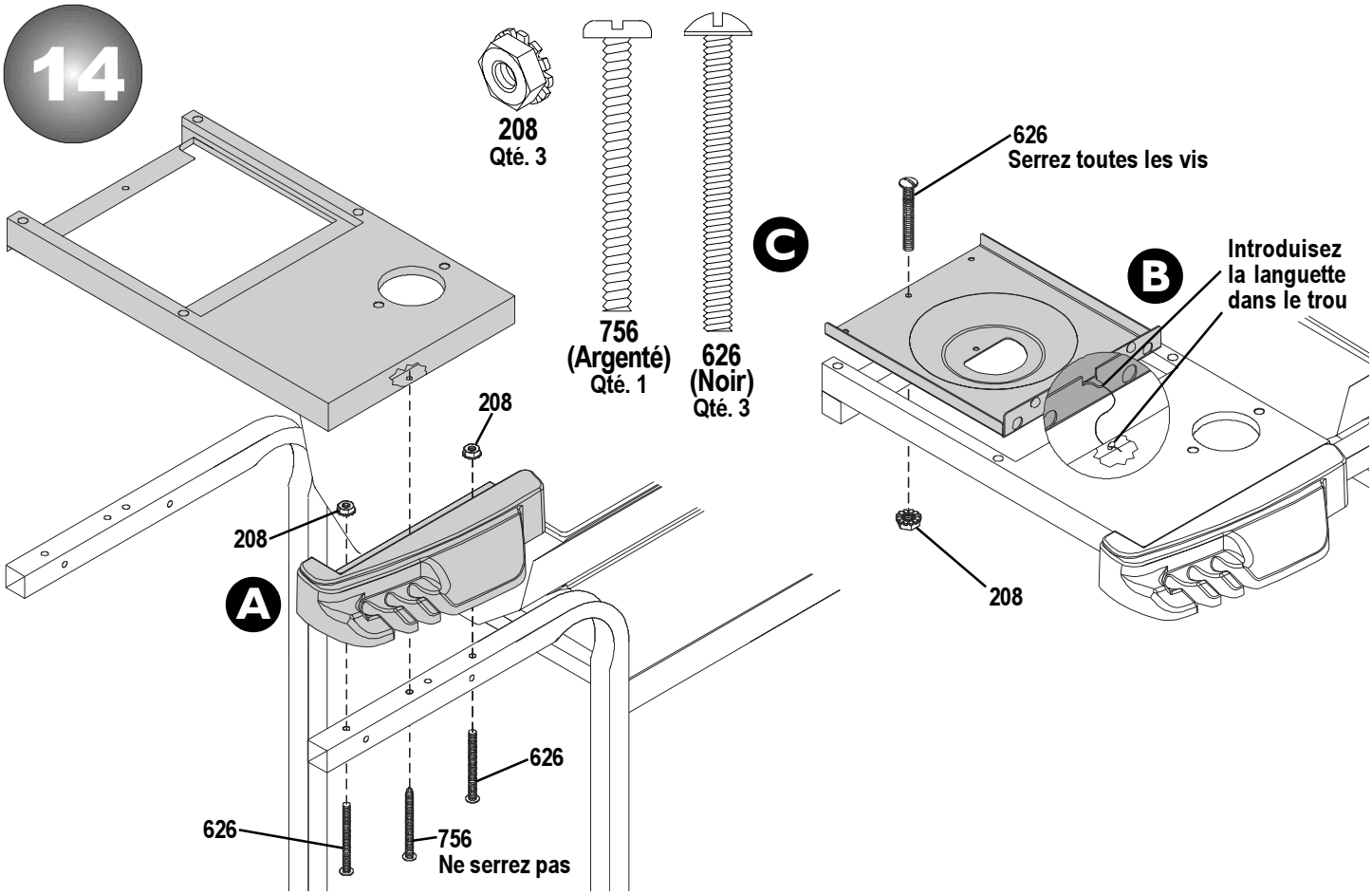


13

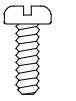
▲ Les Warming Racks permettent de tenir les aliments au chaud, à l'écart des flammes. N'utilisez pas les Warming Racks pour cuire la viande ou les aliments volumineux.


Les pieds s'enfoncement d'un coup sec dans la boucle
Tige de pivot
Le pivot et les pieds doivent être placés sous la surface des Warming Racks
Le style du couvercle de gril peut varier
Tige de pivot

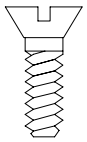
14



15



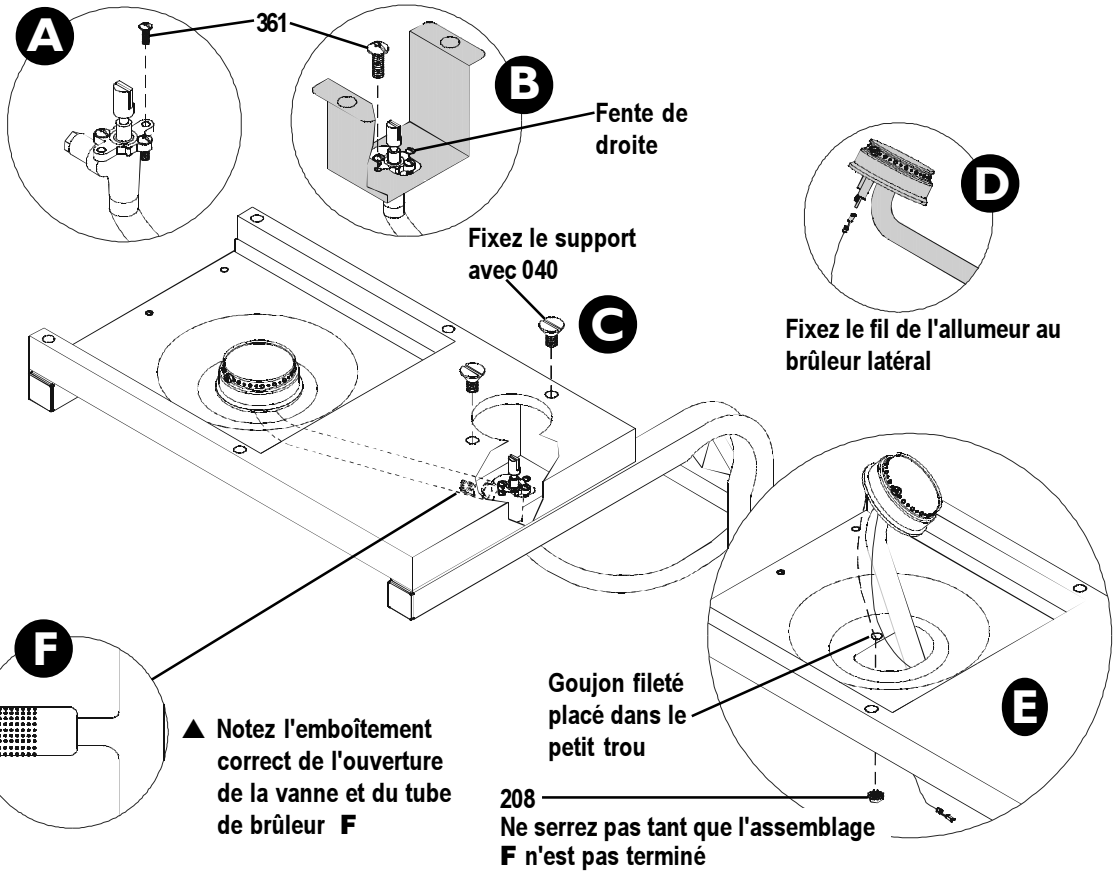
361
Qté. 2



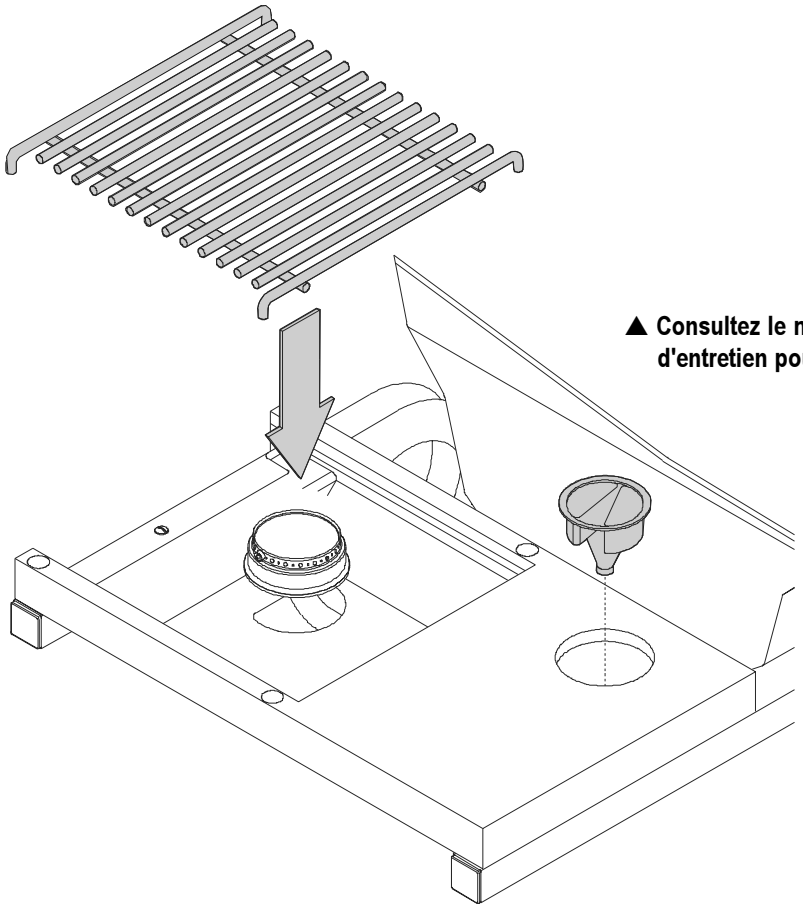
040
Qté. 2

208
Qté. 1

Vissez 361 à moitié dans la vanne du brûleur latéral et placez-la dans la fente de droite du support de vanne.


A
361
B
Fente de droite
Fixez le support avec 040
C
D
Fixez le fil de l'allumeur au brûleur latéral
F
▲ Notez l'emboîtement correct de l'ouverture de la vanne et du tube de brûleur **F**
Goujon fileté placé dans le petit trou
E
208
Ne serrez pas tant que l'assemblage **F** n'est pas terminé

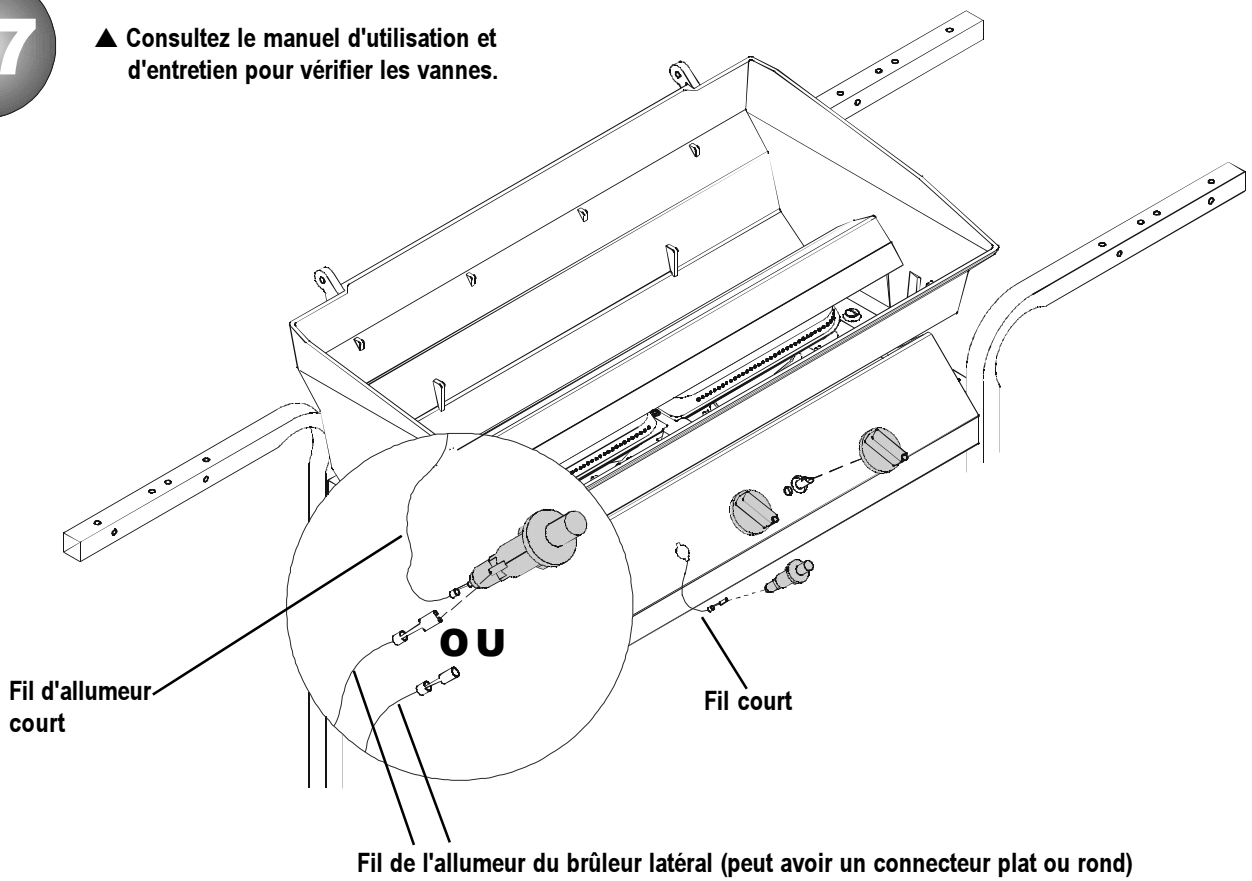
16



▲ **Consultez le manuel d'utilisation et d'entretien pour vérifier les vannes.**

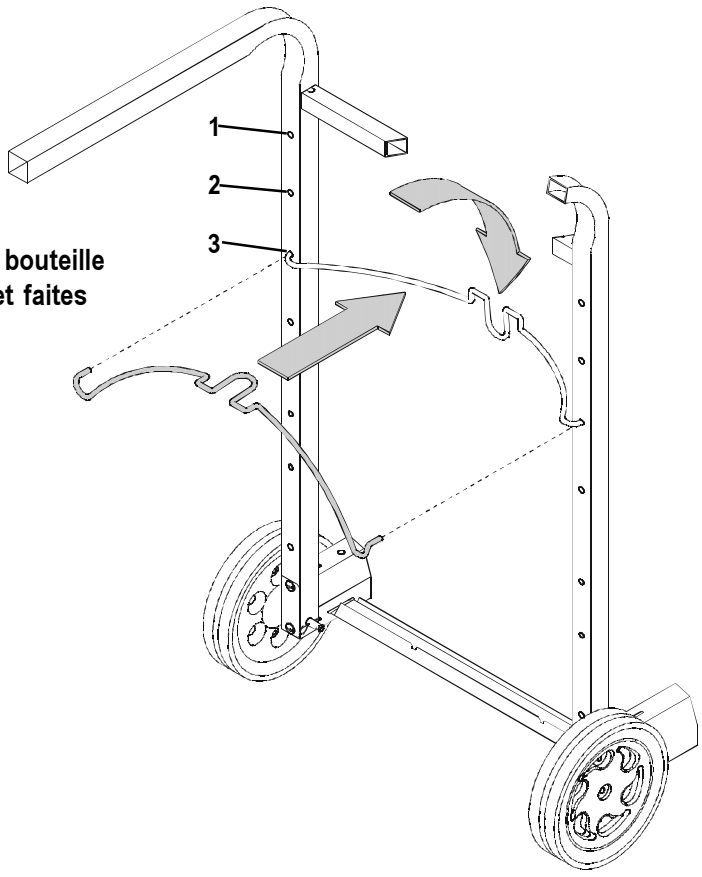
17

▲ **Consultez le manuel d'utilisation et d'entretien pour vérifier les vannes.**



18

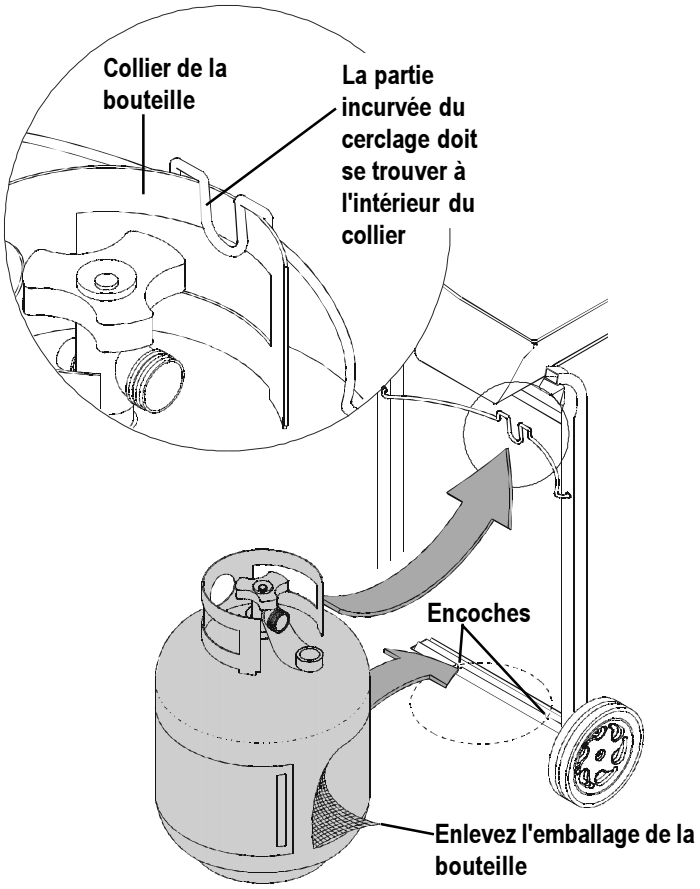
Insérez le cerclage de la bouteille dans les pieds gauches et faites pivoter vers l'intérieur.



19

▲ La bouteille de gaz propane est vendue séparément. Remplissez-la et contrôlez si elle a des fuites avant de l'installer sur le gril et d'y fixer le détendeur. Reportez-vous au manuel d'utilisation et d'entretien.

▲ Avant d'installer la bouteille, la partie incurvée du cerclage de la bouteille doit se trouver à l'intérieur du collier.

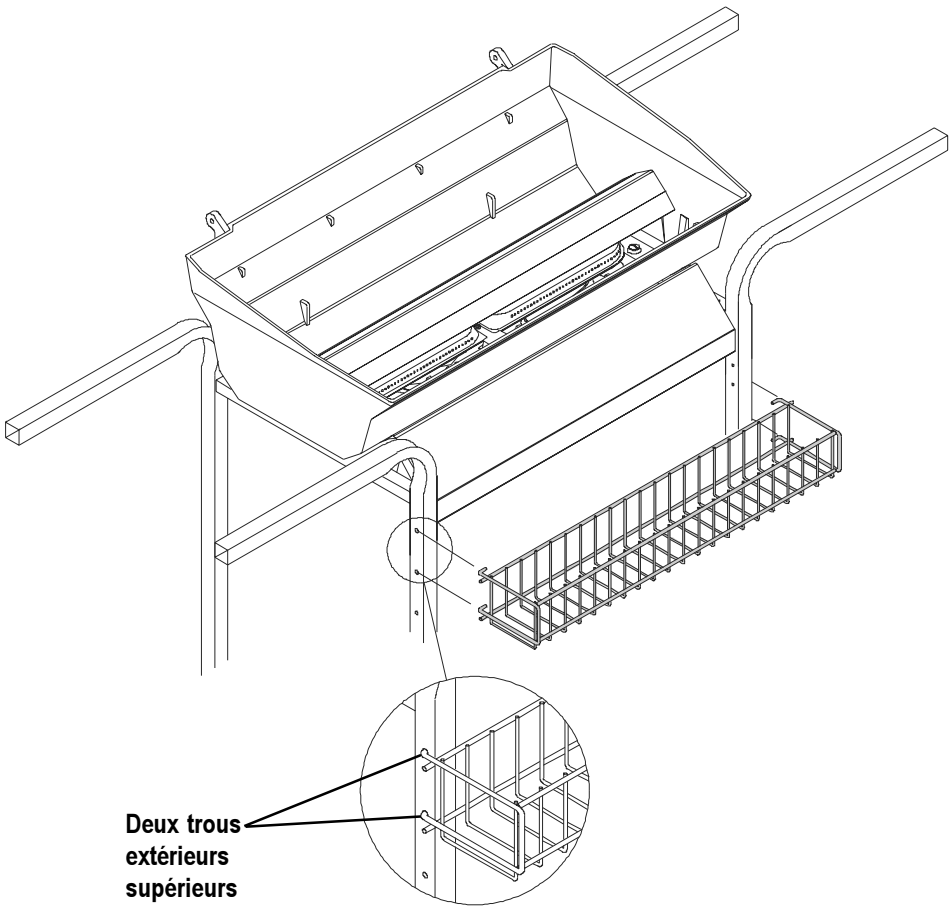

Collier de la bouteille
La partie incurvée du cerclage doit se trouver à l'intérieur du collier
Encoches
Enlevez l'emballage de la bouteille

⚠ ATTENTION

- Les ouvertures du collier de la bouteille doivent faire face à l'avant du chariot une fois la bouteille bien attachée.
- Si la bouteille n'est pas correctement installée, le tuyau à gaz risque d'être endommagé pendant le fonctionnement.

Lisez les importantes instructions de sécurité du manuel d'utilisation et d'entretien avant la mise en service.

20

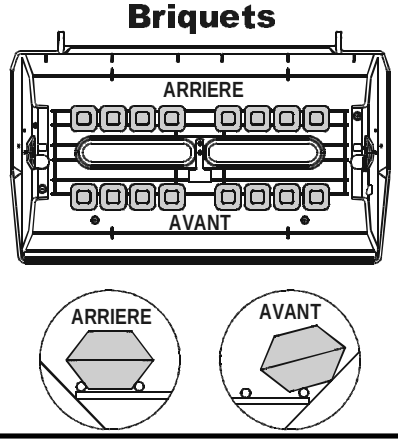


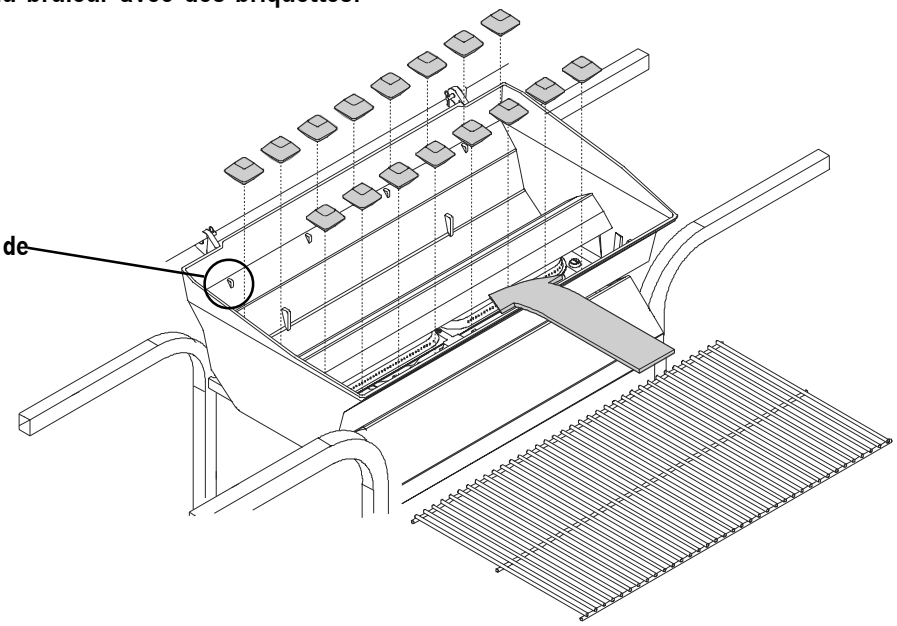
21 Effectuez la «Vérification de la flamme du brûleur» dans la section d'utilisation et d'entretien.

▲ Laissez le gril refroidir avant d'y placer les briquettes.

Placez 16 briquettes. Une seule couche. Mettez-en juste assez pour couvrir la surface de la grille à briquettes.

▲ Ne couvrez pas les orifices du brûleur avec des briquettes.





Recettes

Dinde Char-Broil

Quantité : 14 à 16 portions copieuses ou 450 g (1 lb) par personne
Temps de cuisson : 55 min/kg (25 min/lb) • Méthode : Gril sur minimum

Dinde de 5,4 kg à 6,4 kg (12 à 14 lb) complètement décongelée
1 grosse pomme coupée en quatre
170 g (1 tablette et demie) de beurre
1 orange en quartiers
1 citron en tranches minces ou 4 cuil. à soupe de jus de citron
étamine (*facultative*)
huile végétale
1 litre d'eau
2 branches de céleri coupées en morceaux de 5 cm (2 po)
oignons, coupés en gros dés
sel et poivre

Réchauffez le gril à température moyenne. Lavez et rincez la dinde, retirez les abats. Séchez avec du papier absorbant. Repliez les ailes derrière le corps. Salez et poivrez l'intérieur. Badigeonnez l'extérieur d'huile. Farcissez avec les oignons, le céleri, l'orange et la pomme. Remplissez complètement l'intérieur (pour rendre la chair juteuse). Couvrez les ouvertures avec l'excédent de peau. Faites fondre le beurre dans une grande cuvette en aluminium. Mettez-y la dinde, l'eau et le jus de citron. Mettez le tout sur le gril, à feux doux (minimum). Arrosez de beurre, couvrez avec l'étamine et arrosez de nouveau. Arrosez toutes les demi-heures. Servez avec la **sauce gésiers.**

Sauce gésiers

2 à 3 gésiers de dinde et de poulet
3 à 4 cuil. à soupe de graisse de dinde ou de poulet
1/4 de tasse de farine
2 tasses de jus de cuisson maigre
2 œufs durs finement hachés
du bouillon de gésiers, si nécessaire
sel et poivre à volonté
1/4 cuil. à café d'Accent
une pincée de thym
1/8 cuil. à café de Kitchen Bouquet
du lait, si nécessaire

Faites bouillir les gésiers pour les attendrir, gardez le bouillon. Hachez les gésiers et mettez-les de côté. Sortez la dinde rôtie de la casserole et mettez-la sur un plat chaud. Versez tous les jus de cuisson dans une grande mesure. Dégraissez les jus et gardez 3 à 4 cuillerées à soupe de graisse. Mettez cette graisse dans une casserole, faites cuire à feu moyen. Ajoutez la farine en mélangeant bien au fouet. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ébullition puis retirez du feu. Ajoutez les jus de cuisson maigres (au besoin, ajoutez le lait et le bouillon de gésiers pour obtenir 2 pleines tasses). Mélangez au fouet. Ajoutez sel, poivre, Accent, thym et Kitchen Bouquet en fouettant continuellement. Remettez le mélange sur le feu et continuez de tourner pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez les œufs durs hachés.

Blancs de dinde fumés

Temps de cuisson : 55 min/kg (25 min/lb) • Méthode : Cuisson indirecte
1 poitrine de dinde, fraîche ou décongelée
1 gros sac de rôtissage en plastique
1 grande bouteille de vinaigrette
1 petite bouteille de sauce soja

Mélangez la vinaigrette et la sauce soja. Mettez la poitrine de dinde dans le sac et versez le mélange par-dessus. Laissez mariner au réfrigérateur pendant la nuit. Allumez un côté du gril à feu doux (minimum). Enlevez la dinde de la marinade et conservez le jus. Mettez un thermomètre à viande dans la poitrine de dinde en veillant à ne pas toucher d'os. Mettez la dinde sur le gril à l'écart de la chaleur directe. Cuisez à feu minimum, arrosez et retournez souvent. Enlevez quand le thermomètre à viande indique 82 °C (180 °F).

Recettes

Hamburgers à l'italienne

Quantité : 8 portions • Temps de cuisson : 20 minutes • Flamme : Moyenne

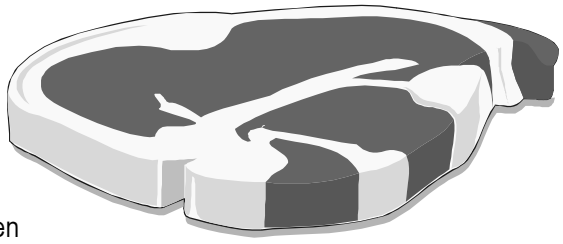
1 paquet (42,5 g [1,5 oz]) de mélange pour sauce spaghetti
1 boîte (170 g [6 oz]) de concentré de tomate
3/4 de tasse d'eau divisée
900 g (2 lb) de viande de bœuf hachée maigre
2 grosses tomates découpées en tranches
Sel à l'ail
8 tranches de baguette beurrées et grillées
8 fines tranches de mozzarella

Combinez le mélange pour sauce spaghetti, le concentré de tomate et 1/4 de tasse d'eau. Ajoutez la moitié de ce mélange à la viande et mélangez bien. Préparez 8 galettes d'environ 12 mm (1/2 po) d'épaisseur. Ajoutez la demi-tasse d'eau restante à la sauce et chauffez sur le gril en tournant jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Grillez les hamburgers sur un feu moyen pendant 10 à 15 minutes. Retournez et grillez jusqu'à ce qu'ils soient presque prêts. Couvrez-les avec le fromage et cuisez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Couvrez-les d'une tranche de tomate et saupoudrez de sel à l'ail. Servez la viande sur les tranches de pain, le tout recouvert de sauce spaghetti chaude.

Steak Teriyaki

Quantité : 6 à 8 portions • Temps de cuisson : 30 minutes • Flamme : Moyenne - maximum

1 bifteck de flanc de 900 g (2 lb)
1 gousse d'ail hachée
1/3 de tasse d'oignon râpé
1 cuil. à café de gingembre
2 cuil. à soupe de sucre
1/2 tasse de sauce soja
1/4 de tasse d'eau
2 cuil. à café d'attendrisseur de viande
1 cuil. à café de Liquid Smoke



Incisez le steak en losanges des deux côtés. Placez le steak dans un sac en plastique épais. Combinez les ingrédients de la marinade et versez sur les steaks. Laissez mariner à la température ambiante pendant 2 ou 3 heures, ou la nuit au réfrigérateur, en les retournant de temps en temps. Laissez réchauffer la viande à la température ambiante avant de la cuire. Mettez la marinade de côté. Placez sur le gril en le réglant à feu moyen-maximum et cuisez avec le couvercle abaissé pendant 15 minutes, en arrosant souvent. Retournez et cuisez pendant 15 minutes supplémentaires ou selon votre goût. Continuez d'arroser.